

①⑨ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS

①① N° de publication :  
(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

**2 644 142**

②① N° d'enregistrement national :

**89 032 15**

⑤① Int Cl<sup>6</sup> : B 65 D 53/06; B 67 B 5/03.

①②

## DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②② Date de dépôt : 9 mars 1989.

③③ Priorité :

⑦① Demandeur(s) : POITEVIN Guillemette. — FR.

⑦② Inventeur(s) : Guillemette Poitevin.

④③ Date de la mise à disposition du public de la  
demande : BOPI « Brevets » n° 37 du 14 septembre 1990.

⑥① Références à d'autres documents nationaux appa-  
rentés :

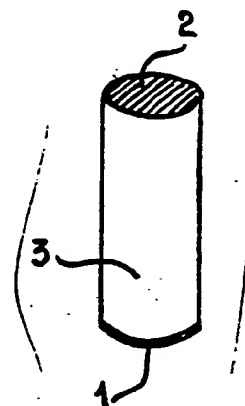
⑦③ Titulaire(s) :

⑦④ Mandataire(s) :

⑤④ Revêtement souple, étanche pour bouchons de liège.

⑤⑦ La présente invention concerne une enduction 1 simple  
ou double faces 1 2 d'un élastomère de synthèse préférentiel-  
lement du type silicone sur les faces opposées d'un bouchon  
de liège, l'étanchéité souple, adhérente ainsi obtenue supprime  
totalement l'altération du goût et la destruction du liège par  
l'action des moisissures.

De même la vaporisation de l'alcool et la perfusion du  
liquide au travers du bouchon est impossible.



FR 2 644 142 - A1

D

La présente invention concerne un dispositif formant barrage à la perfusion d'un liquide ou d'un gaz au travers d'un bouchon de liège ou autres matériaux poreux communément utilisés pour le bouchage.

5 La composition du liège étant un tissu de cellules végétales mortes et poreuses, laisse passer l'oxygène de l'air ambiant facteur d'oxydation de la plupart des liquides vigneux.

La fermeture des bouteilles ou autre flacon-  
10 nage est traditionnellement réalisée à l'aide de bouchons de liège notamment pour le vin; le bouchon précité, s'imprègne dans le temps par perfusion du liquide contenu dans le flacon.

Le dispositif selon l'invention permet de  
15 supprimer totalement cet inconvénient qui auparavant conduisait au rejet pur et simple du contenu en cas d'altération du goût.

La présente invention consiste en une enduction d'un élastomère de synthèse du type silicone,  
20 de l'un ou des deux plans parallèles (1 ET 2) coupant les génératrices de la surface cylindrique d'un bouchon de liège (fig 1 - fig 2- fig 3 - fig 4 - fig 5) du croquis annexé.

Selon une forme préférentielle l'application  
25 est réalisée par pulvérisation mais peut se faire par enduction ou au trempé. L'épaisseur de l'enduction étanche sera d'au moins cinq dixième de millimètre, d'un élastomère silicone ou autres <sup>de</sup>propriétés équivalentes, à savoir pas de changement des caractéristiques  
30 au vieillissement, souple, totalement étanche, compatible avec l'aspect alimentaire, diversement coloré et adhérent au support.

La qualité souple du produit choisi est primordiale car il ne doit subir aucune déchirure lors de l'in-  
35 troduction dans le goulot du flacon.

Il est fréquent de constater à l'utilisation finale du contenu d'un flacon tel que le vin, alcool, liqueur, produit de bouche en général que le gout d'origine a subi une altération par le contact du bouchon de liège avec le liquide. Ce gout très désagréable appelé communément "gout de bouchon ou vin bouchonné" conduit le plus souvent au remplacement du liquide d'ou un préjudice très important tant sur le plan restaurateurs, que négociants ou producteurs récoltants.

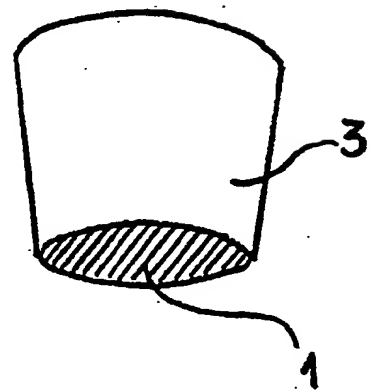
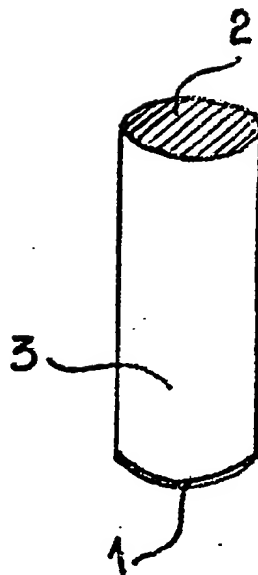
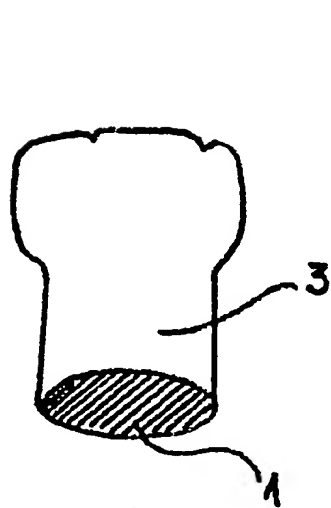
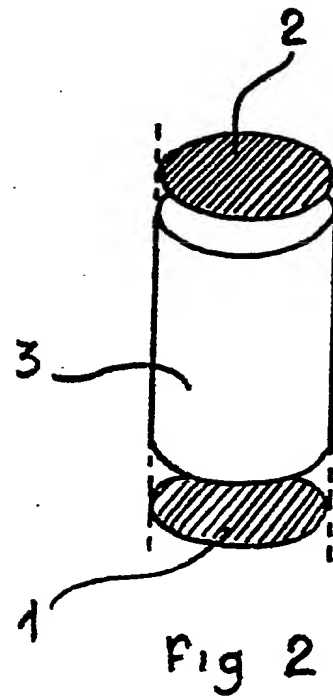
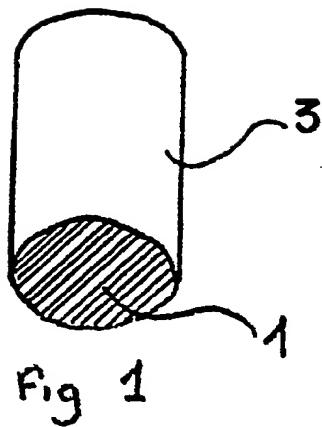
10 La présente invention élimine totalement tous risques de perfusion et d'altération du contenu de même elle supprime radicalement l'évaporation de l'alcool composant volatil de certains spiritueux.

La présente invention s'étend également à  
15 l'enduction du même élastomère de synthèse diversement coloré sur la face opposée (fig 2) face en contact avec l'atmosphère.

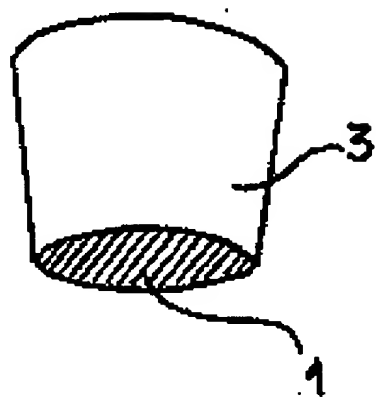
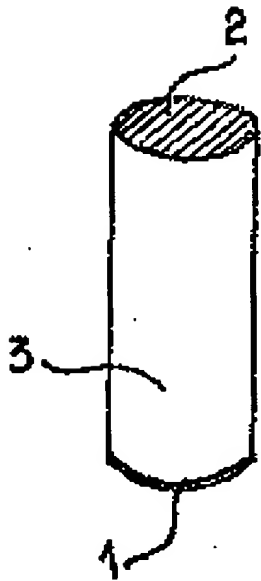
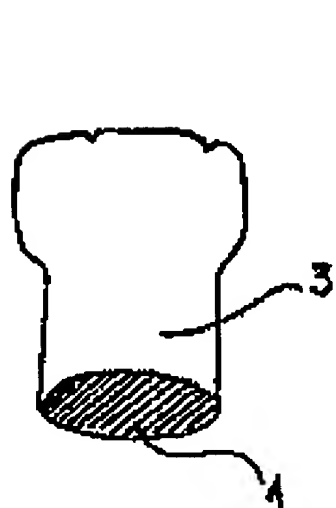
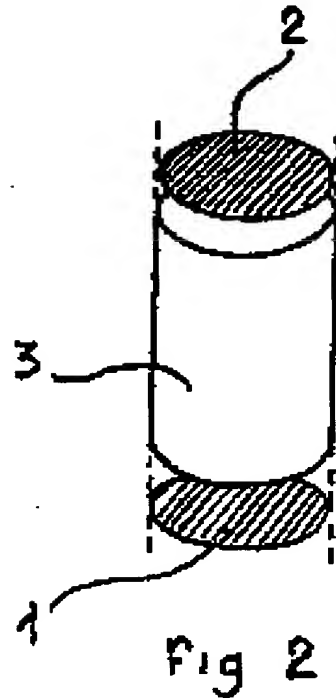
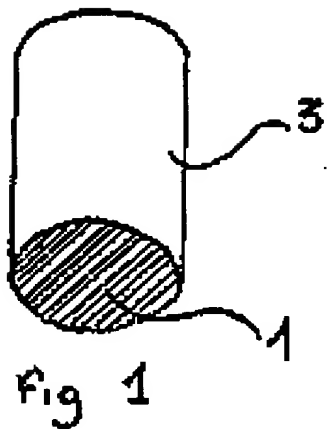
Dans le cas d'évolution prolongée en bouteilles chez le récoltant, il est courant de devoir remplacer au  
20 cours des années les bouchons qui se détruisent par simple contact avec l'ambiance humide des caves et l'action cryptogamique des champignons parasites, sans compter l'obligation de compléter le niveau du liquide évaporé. Le fait de recouvrir d'une enduction d'élastomère impu-  
25 trescible les deux faces (1 et 2) du bouchon (fig 4) supprime totalement cette opération très couteuse en main d'oeuvre. De plus le bouchon de liège protégé double faces ne se couvre pas de champignons ou de moisissures ou aspect charbonné évitant ainsi le lavage du goulot avant  
30 la mise en place de la capsule définitive.

## REVENDEICATIONS

- 1) Enduction anti-gout de bouchon, anti-moisissures caractérisée en ce qu'elle concerne une application d'un élastomère de synthèse ou autres de mêmes caractéristiques sur les deux faces (1) (2) parallèles d'un  
5 bouchon de liège (3) destiné à faire un barrage durable à la perfusion du contenu au travers du dit bouchon (3).
- 2) Enduction selon la revendication 1 caractérisée en ce que la matière souple imputrescible de type aliment-  
10 taire est un élastomère silicone adhérent par ses propriétés aux faces (1) (2) concernées du bouchon (3) de liège.
- 3) Procédé de réalisation de l'enduction selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé  
15 en ce qu'il consiste à enduire par pulvérisation ou au trempé ou par tout autre procédé l'une ou les deux faces concernées du bouchon de liège.



**THIS PAGE BLANK (USPTO)**



**THIS PAGE BLANK (USPTO)**